

2° classificato

IMBARCAZIONE **VA...LENTINA 2**

n°7

CUOCO: **SONIA GIANNOTTI**

PIATTO SALATO "Polpo su purea di ceci al rosmarino e pesto leggero"

Ingredienti: 1 polpo di 1 kg. circa
500 gr. di ceci precedentemente ammollati e lessati
un rametto di rosmarino
uno spicchio d'aglio pelato e schiacciato, ma intero
olio extra vergine di oliva
un pomodoro
pesto leggero preparato con 60 gr. di basilico, 20 gr. di prezzemolo, 20 gr. di noci, 50 gr. di pinoli, uno scalogno stufato ed olio.

Preparazione: Stufare il polpo fino a farlo risultare morbido e tenere in caldo.
Ridurre i ceci in purea e successivamente passarli al setaccio fino ad ottenere una crema omogenea. In un pentolino scaldare l'olio a fuoco dolce, aggiungendo aglio e rosmarino. Filtrare ed aggiungere alla purea di ceci, aggiustare di sale.
Preparare il pesto leggero pestando nel mortaio le foglie di basilico, il prezzemolo, i pinoli, le noci, qualche grano di sale grosso e lo scalogno precedentemente stufato in poca acqua. Aggiungere al pesto olio extra vergine di oliva..

Presentazione: Disporre nel piatto la purea di ceci calda. Tagliare i tentacoli del polpo a rondelle e sistemarli sulla purea. Decorare con gocce di pesto leggero e dadini di pomodoro.

DESSERT "Millefoglie alla banana e anice stellato con salsa al caramello e liquirizia"

Ingredienti: 1 kg. di pasta sfoglia
6 tuorli
½ litro di latte
250 gr. zucchero
50 gr. farina
anice stellato
250 gr. di panna da montare
6 banane
zucchero di canna
rhum
1 stecca di vaniglia
sale
zucchero a velo
salsa al caramello preparata con 125 cc di acqua, 100 gr. di zucchero, 250 gr. di panna, 3 gr. di liquirizia.

Preparazione: Preparare la crema pasticcera nel modo classico, aromatizzando il latte con l'anice stellato e la stecca di vaniglia, lasciare raffreddare.
Stufare 3 banane con zucchero di canna, aggiungere una strizzata di rhum e flambare. Passare al setaccio e unire alla crema pasticcera. Montare la panna e unire al composto di crema e banane, mescolando dal basso verso l'alto.
Tirare la pasta sfoglia sottile e cuocerla in forno caldo fino a farla dorare, dopo averla spolverizzata di zucchero a velo. Tagliare la sfoglia in quadrati regolari

Presentazione: Comporre il millefoglie alternando gli strati di sfoglia e la crema. Decorare il piatto con la salsa alla liquirizia e caramello, e l'anice stellato